

L'ASTEMIA

astemiapentita.it

LANGHE DOC NEBBIOLO 2022



- ➔ **Zona di coltivazione:**
Langhe
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Nord-Est; 250 m
- ➔ **Uve:**
100% Nebbiolo
- ➔ **Vinificazione:**
Macerazione per circa 8 giorni
- ➔ **Affinamento:**
8 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
- ➔ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

Le uve utilizzate per questo Langhe Nebbiolo provengono da giovani vigneti destinati alla produzione dei vini più blasonati.

Il Langhe Nebbiolo sta godendo di un successo crescente perché avvicina il consumatore a un vitigno importante, si distingue come vino giovane, seppur con i tratti aristocratici tipici di questa varietà.

Il colore rosso rubino preannuncia, nei riflessi granata, l'evoluzione olfattiva e gustativa. La produzione di Nebbiolo sulle nostre colline definisce la peculiarità di questo vino giovane, fresco e fragrante, esuberante al naso e con un tannino morbido e setoso.

Al naso è pulito, molto profumato, di notevole ampiezza e complessità. Nel bouquet spiccano le note speziate, che si fanno più marcate con il passare del tempo. Come ogni Nebbiolo che si rispetti ha un profumo in continua metamorfosi.

Al palato si apprezza un tannino arrotondato da una buona dotazione alcolica e un'acidità fresca ma contenuta. Ogni sorso è un'esplosione di gusto, un connubio elegante e bilanciato. Esprime il carattere del vitigno nella sua zona di elezione.

Un vino appagante, a cui non si nega un secondo calice, con finale persistente e un bel richiamo del frutto.